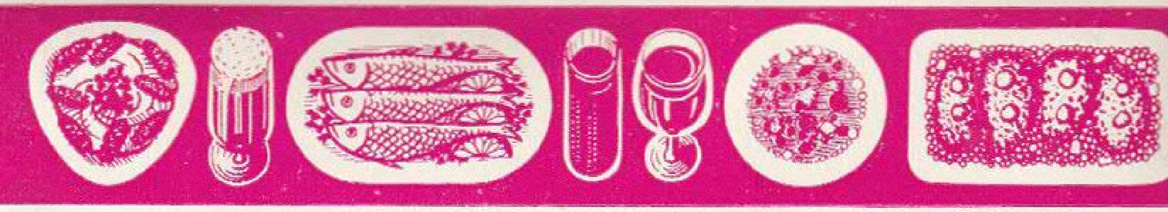
Auerbachs Keller Leipzig



Speisen und Getränke



Preisgruppe S

Flüssige Rohkost für Vitaminjäger		M
1 Glas Milch	0,25 l	–,34
1 Glas Tomatensaft	0,2 l	–,80

Schonkost für Magen- und Darmkranke

Omelett mit feinen Kräutern, junge Erbsen, Salzkartoffeln	3,40
Gekochtes Rindfleisch in Kräutertunke, junge Erbsen, Salzkartoffeln	4,10

Schonkost für Leber- und Gallenkranke

Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Reis	5,75

Schonkost für Herzkranke

Ged. Fischfilet in Kräuterbutter, junge Erbsen, Petersilienkartoffeln	4,45

Vorgerichte, kalt

$^2/_2$ Eier mit Keta-Kaviar auf Remoulade, Toast	2,75
Oliven „Vinaigrette", Butter, Toast	2,75
Gänselebercreme mit Mandarinen, Butter, Toast	3,45
Pfirsich mit Krabbensalat gefüllt, Toast	3,70

Zwischengerichte, warm (und Würzbissen)

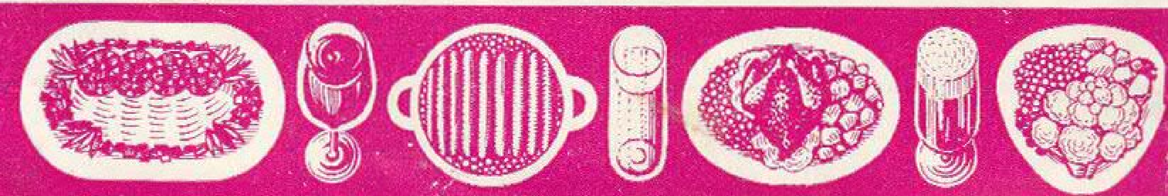
Karlsbader Schnitte	2,70
Feines Würzfleisch überbacken, Zitrone, Fleuron	3,55
Blätterteigpastete mit feinem Würzfleisch, Zitrone	4,—
Steak auf Toast mit Letscho und grilliertem Schinken	4,50

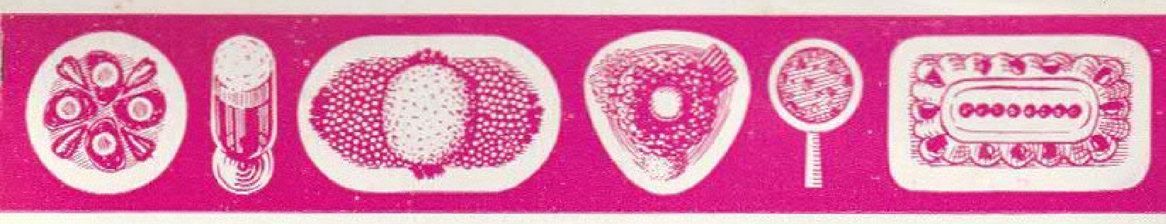
Suppen

Kraftbrühe mit Eierstich, junge Erbsen, Peperoni	1,05
Kraftbrühe mit Lebernocken	1,25
Ochsenschwanzsuppe mit Brötchen	1,35
Ukrainische Fleischsoljanka in Silbertasse mit Brötchen	2,15

Fischhappen

Heringsfilet in saurer Sahne, Zwiebeln, Salzkartoffeln, gem. Salat	3,25
Sardinen in Öl, Butter und Weißbrot	3,25
Dorschleber in Sc. vinaigrette, Weißbrot	4,15





Nur für unsere Sprößlinge

„Der Kinderteller"

	M
1 Spiegelei mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	2,15
Omelette mit Konfitüre	1,95
Eierkuchen mit Kompott	2,35
Fleischklößchen mit Gemüse und Salzkartoffeln	2,55
Frikassee von Huhn mit jungen Erbsen, Risotto	3,15

Pfannengerichte (Zubereitungsdauer 20 Min.)

Schweinssteak „Mexikanisch", pommes frites, gem. Salat Grillierter Schinken, Rauchspeck, Peperoni	6,65
Cordon bleu vom Schwein, junge Erbsen, pommes frites, gem. Salat mit Käse und Schinken gefüllt	6,80
Rumpsteak „Strindberg", Butterbohnen, pommes frites, gem. Salat	7,10
Mailänder Piccata, Risotto, gem. Salat	7,15
Faßkeller-Spieß auf Schinkenreis, junge Erbsen, gem. Salat	7,80
Filetsteak mit Ananas und Schinken, pommes frites, gem. Salat	8,30

Kalte Speisen

Hausmacher-Schweinskopfsülze mit Sc. Remoulade, Röstkartoffeln, Gewürzgurke	2,50
Strammer Max, Gewürzgurke	3,30
Lachsschinken mit Butter und Brot, gem. Salat	3,50
Gemischte Schinkenplatte, Butter und Brot, Gewürzgurke	4,10
Deutsche Salamiplatte mit Butter und Brot, gem. Salat	4.25
Ochsenbrust „vinaigrette", Röstkartoffeln, Gewürzgurke	4,75
„Auerbachs-Keller-Schnitte" (Roastbeef, Meerrettich, Keta-Kaviar	5,—
Roastbeef, Sc. Remoulade, Butter und Brot, gem. Salat	6,30
Prager Platte für 2 Personen	15,25

Pikante Salate

Delikateß-Fleischsalat mit Weißbrot	1,75
Pikanter Eiersalat mit Schinkenstreifen, Weißbrot	3,05
Schweizer Käsesalat mit Zwiebeln, Weißbrot	3,10
Pikanter Rindfleischsalat mit Ei garniert, Butter und Brot	3,80
Hühnersalat mit Ananas, Butter und Toat	4,20

Unsere Käsespezialitäten

5 warme Käsestangen	-,90
Camembert mit Butter, Brot, garniert	2,20
Gebackener Emmentaler	2,65
Käseplatte mit Butter, Brot	2,80
Welsh rarebits	3,20





Gemüse und Beilagen

	M		M
Mischgemüse	–,85	Röstkartoffeln	–,40
Junge Erbsen	1,—	Pommes frites	–,70
Butterbohnen	1,15	Risotto	–,55
		Salzkartoffeln	–,20

Kompotte

Pflaumen	–,70	Kirschen	–,75	Aprikosen	–,80

Unsere Eis-Spezialitäten

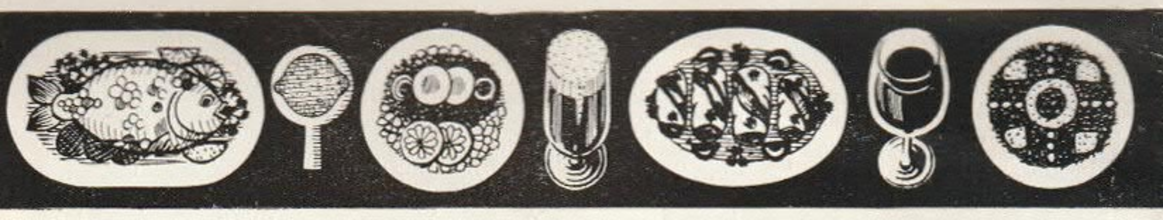
Vanille-Eis	–,90
Gemischtes Eis	–,95
Schokoladen-Eis	1,—
Portion Schlagsahne	1,50
Eis-Schokolade mit Schlagsahne	2,80
Eis-Kaffee mit Schlagsahne	2,80
Schwarzwälder Kirschbecher	3,—
Fruchtsalat mit Vanille-Eis, Cherry-Brandy	3,25
Halbgefrorenes mit Schlagsahne	3,35
Pralinen-Eisbecher	3,75
Eisbecher „Helene"	3,85
Eisbecher „Ninon"	4,25

Geschäftsführer: Inge Schumacher, Serviermeister
Küchenleiter: Werner Kellner

Am Büfett erhalten Sie

Diverses Gebäck in reichhaltiger Auswahl
Pralinen und Tabakwaren
Ansichtskarten von Auerbachs Keller
Souvenire





Warme Getränke

	Tasse M	Kännchen
Bohnenkaffee, schwarz	-.90	1.80
Bohnenkaffee schwarz mit Zucker	-.93	1.86
Bohnenkaffee mit Milch und Zucker	1.—	2.—
Mokka mit Milch und Zucker		1.90
Mokka double mit Milch und Zucker		2.87
Schwarzer Tee mit Zucker	-.40	
Schwarzer Tee mit Milch und Zucker	-.47	
Schwarzer Tee mit Zucker und Zitrone	-.50	
Trink-Kakao	-.90	
Grogzubereitung		-.25

Bier

Wernesgrüner Grenzquell, Pilsner	Glas 0,25 l	-.68
Wernesgrüner Grenzquell, Pilsner	Glas 0,5 l	1.35

Erfrischungsgetränke

Tafelwasser	Flasche	-.40
Margon mit Geschmack	Flasche	-.50
Fruchtsaftgetränk Margon (Zitrus)	Flasche	-.60
Kirschmost	Glas 0,2 l	-,85
Vipa	Flasche	-.95

Edel-Spirituosen

			2 cl	4 cl
Steinhäger	40%		-.67	1.34
Nordhäuser Doppelkorn	40%		-.72	1.44
Adlershofer Wodka	45%		-.75	1.50
Weinbrand-Verschnitt Spezial	38%		-.80	1.60
Weinbrand Edel	38%		1.05	2.10
Weinbrand Auslese	42%		1.20	2.40
Weinbrand ***		BRD	1.20	2.40
SU-Wodka	40%		-.85	1.70
SU-Cognac *****			1.60	3.20
Cognac Staub			2.70	5.40
Salignac Cognac		Frankreich	2.70	5.40
Boonekamp	48%		-.72	1.44
Edelkirsch	35%		-.72	1.44
Stonsdorfer	35%		-.67	1.34
Kaffee-Edel	25%		-.87	1.74
Cordial Medoc	35%		-.90	1.80
Karlsbader Becher-Bitter			1.02	2.04
Bols Curacao		Holland	1.90	3.80
Grand Marnier Liquor			2.70	5.40

Das Servierpersonal ist berechtigt s o f o r t zu kassieren

III/18/137 LpG 734/68



Preisgruppe S

Tageskarte

Sonnabend, 30. 11. 68 bis Dienstag, 3. 12. 1968

Besonders zu empfehlen:

	M
Frischer Sahnequark mit Butter und Kartoffeln	2,25
Hausmacher Schweinskopfsülze mit Sc. Remoulade, Röstkartoffeln, gem. Salat	2,50
Thunfisch in Öl, Sc. vinaigrette, Butter und Weißbrot	3,95
Prager Schinken mit Butter und Brot, Gewürzgurke	4,30
Ungarische Salami mit Butter und Brot, gem. Salat	4,75
Tomatensaft	-,80
Portion Schlagsahne	1,50
1 Scheibe frische gezuckerte Ananas mit Schlagsahne	4,50

Gedeck I Wildsuppe „Jägermeister Art" **M 8,50**
Gebackenes Schweinsfilet mit jungen Erbsen, pommes frites
Spritzkuchen mit Vanillesauce

Gedeck II Wildsuppe „Jägermeister Art" **M 9,55**
Gebr. Leber mit Röstzwiebeln, Apfel, jg. Erbsen, Kartoffelpüree, gem. Salat
Spritzkuchen mit Vanillesauce

Eierspeisen:

3 Rühr- oder Spiegeleier, gek. Schinken, Röstkartoffeln, gem. Salat	4,60
3 Rühreier mit Hirn, Salzkartoffeln, gem. Salat	4,85
Omelett mit feinem Ragout, Schwenkkartoffeln	5,80

Fischgerichte:

Rotbarschfilet „Müllerin Art", Kartoffeln, gem. Salat	3,60
Rotbarschfilet in Weißweintunke, Risotto, gem. Salat	4,05
Kabeljaufilet geb., Remoulade, Kartoffelsalat, Zitrone, gem. Salat	4,35
Zander gekocht mit Senfbutter, Kartoffeln, gem. Salat	4,60
Kabeljaufilet „Orly", Tomatentunke, Kartoffelsalat, gem. Salat	4,80

Tagesgerichte:

Linsen, süß-sauer, Blutwurst	2,30
Schweinebauch mit Meerrettichtunke, Sauerkraut, Kartoffeln	3,25
2 Leberknödel in Specktunke, Sauerkohl, Kartoffelpüree	3,75
Deutsches Beefsteak mit Mischgemüse, Röstkartoffeln, gem. Salat	4,—
Sauerbraten mit Rotkraut, 2 Kartoffelklöße, Kompott	5,25
Ged. Hammelkeule mit Butterbohnen, 2 Kartoffelklöße	5,30
Ung. Gulasch mit Kartoffeln, gem. Salat, Kompott	5,35
Halberstädter Eisbein, Meerrettichtunke, Sauerkraut, Kartoffeln	5,65
Paprika-Rostbrät'l mit Kartoffelpüree, gem. Salat, Kompott	5,65
Kalbsrollbraten in Sahne, Rosenkohl, Kartoffeln, Kompott	6,—
Wiener Zwiebelfleisch, 1 Setzei, Butterbohnen, Röstkartoffeln, gem. Salat	6,15
Filetgulasch „Stroganoff", pommes frites, gem. Salat	6,95

Wild und Geflügel

Junge Mastente mit Rotkohl, Kartoffeln, Kompott	4,85
Brathähnchen mit jungen Erbsen, pommes frites	5,—
Frikassee vom Huhn, junge Erbsen, Risotto, Fleuron	5,25
Gefüllter Putenrollbraten mit Rosenkohl, Kroketten	5,80
Gesp. Rehrollbraten in Sahne, Rosenkohl, Kartoffelpüree, Preißelbeeren	6,75

III/18/137 LpG 734/68

1530: Heinrich Stromer, Medizinprofessor und Ratsherr in Leipzig, beginnt mit dem Bau eines neuen Hauses an der Grimmaischen Straße. Haus, Hof und der im Keller betriebene Weinschank erhalten den Namen der Geburtsstadt ihres Gründers: Auerbach in der Oberpfalz.

1625: Ein Urenkel Professor Stromers läßt in Auerbachs Keller Bilder vom Faßritt des Doktor Faustus anbringen. Die Sage beginnt sich im Keller zu lokalisieren.

1710: In Auerbachs Hof wird zur Messe das erste Meißner Porzellan feilgeboten. Der Hof teilt seinen Ruhm mit dem Weinkeller, der als Faust-Stätte in ganz Deutschland bereits bekannt ist.

1766: Zum ersten Mal ist der Student Wolfgang Goethe Gast in Auerbachs Keller. Das Faust-Mileu hinterläßt in dem werdenden Dichter unauslöschliche Eindrücke.

1808: Der erste Teil von Goethes Faustdichtung liegt vollständig vor. Mit der Weinzauber- und Faßrittszene hat der Dichter Auerbachs Keller ein unvergängliches Denkmal gesetzt.

1840: Auerbachs Keller wird eine vielbesuchte Goethe-Erinnerungsstätte. Ihre Volkstümlichkeit wurzelt in Goethes „Faust".

1867: Der Faßkeller erhält seine künstlerische Ausschmückung. Die Dekorationsmalerei veranschaulicht Szenen aus dem ersten Teil der Faustdichtung.

1913: An Stelle von Auerbachs Hof wird das Messehaus Mädlerpassage eröffnet. Auerbachs Keller ist um mehrere Gasträume erweitert worden. Die Große Halle zeigt Bilder nach Motiven aus Goethes